

四季彩コース

Seasonal Course



主菜 一品

¥7,500(鶏 または 豚)
(Chicken or Pork)

Main dish - One variety

9,000(旬魚 または 魚介 または 牛)
(Fish or Seafood or Beef)

二品

11,000(五種からお選びください)

Main dish - Two Varieties

(Please choose from five varieties)

13,000(鰻 と 和牛)

(Eel and Japanese Beef)

料金には消費税及びサービス料が含まれております。
All prices include consumption tax and a service charge.



前 菜

Assorted Appetizer

トマト豆腐

黄色ズッキーニ挟み揚げ

ゴーヤとしらすのおかか和え

Tomato Tofu (Tofu made with refined process)

Deep-fried zucchini stuffed with meat

Bitter melon and whitebait seasoned with dried bonito flakes

造り替わり

Salad

かんばちと甘海老の魚介サラダ

Seafood Salad with Shrimp and Amberjack

小 鍋

Hot Pot

すずきとあさりの白ワイン煮

Simmered in white wine with Sea bass and Clams



【主菜】

炭火・鉄板焼き

Charcoal-grilled/
Teppanyaki-grilled

本日おすすめのメイン食材と季節の野菜

Today's special main ingredient with seasonal vegetables

銘柄鶏 Chicken

銘柄豚 Pork

旬魚 Fish

魚介 Seafood

銘柄牛希少部位 Beef rare cuts

食 事

Noodle

信州そば とろろ添え

Buckwheat noodle with Grated Japanese yam grated

デザート

Dessert

メロンのヴェリーヌ 発酵とハーブのアクセント

Melon verrine with fermented and herbal accents



料金には消費税及びサービス料が含まれております。

All prices include consumption tax and a service charge.